Reportage. Semaine de la charcuterie

LA CHARCUTERIE SE FEND LA GUEULE

Le cirque Moréno a accueilli, le 6 juin, la soirée de la charcuterie pour marquer la 2e édition de la «semaine nationale de la charcuterie» célébrée entre les 4 et 12 juin. Organisée par Joël Mauvigney, président de la Confédération nationale des charcutiers-traiteurs (CNCT), en collaboration avec Jean-Pierre Coffe, ambassadeur de l'évènement, la soirée a tenu toutes ses promesses. Les apprenants du Ceproc et leurs formateurs, qui ont préparé le dîner aux côtés de MOF charcutiers-traiteurs et traiteurs, ont fait sensation.

Texte et photos de Maxime AIT KAKI

De gauche à droite, Daniel Russo (veste noire & chemise rose), Jean-Pierre Coffe, Joël Mauvigney, Laurent Guerra, Martin Lamotte

Jean-Pierre Coffe reçoit la médaille d'or de la CNCT de la part de son président, Joël Mauvigney

Un lieu inédit pour honorer la charcuterie. D'ordinaire, les clowns y sont rois, les acrobates et les funambules seigneurs. Le cirque, bien sûr ! Et pas des moindes. Pour faire parler de la chair rose, la CNCT a choisi Diana Moreno, une institution centenaire qui perdure depuis sept générations.

Très difficile pour les convives de se tromper de lieu. La présence remarquée d'une pléiade d'humoristes et autres experts du rire du showbiz étaient là pour le leur rappeler. Parmi eux, Jean-Pierre Coffe. Grand amateur de cochonnaille, le cuisinier et chroniqueur de *Vivement Dimanche* aux côtés de Michel Drucker, a arboré ses lunettes jaunes moutarde pour faire sa profession de foi. «Je suis un mordu de galantine, de rillettes, de pâté de campagne», a-t-il clamé devant caméras des chaînes de télévision, venues nombreuses pour l'occasion. Démonstrations charcutières et autres animations culinaires, exécutées en direct par des formateurs et des apprentis du Ceproc venus en renfort aux côtés de MOF et de professionnels de renom, confèrent à l'événement un caractère convivial. L'on s'agglutine devant les buffets pour faire le plein d'andouillette et de fromage de tête, au milieu des rigolades. Le rire, toujours au menu. L'un de ses champions les plus en vue du moment est là, hilare : Laurent Guerra. Ardent défenseur de la charcuterie hexagonale, le comique se livre à une revue de presse au vitriol, comme il en a seul le secret. Il saucissonne l'actu, dissèque les faits divers. Plus il se goinfre, plus il décape. Le cochon remède contre l'anti-rire… L'on se pouffe aussi du côté de la table de Pierre Richard, Daniel Russo et Martin Lamotte, tandis que Corinne Touzet fait son numéro devant les caméras en les gratifiant d'anecdotes piquantes. Le solennel revient quelques instants, le temps que le président de la CNCT remette à Jean-Pierre Coffe la médaille d'or consacrant les personnalités oeuvrant pour la promotion et le rayonnement de la charcuterie. Après la photo de «famille», la fête repart de plus belle.

Génération CEPROC II

Le journal du centre de formation - n° 13 - septembre 2011

3 INTERVIEW

Arnaud Nicolas raconte sa carrière
Ancien élève du Ceproc, Arnaud Nicolas vient de reprendre la tête du *Boudoir*, à Paris.

5 PORTRAIT

Quand la pâtisserie fait du sport
Diplôme de CAP en poche, Abdeslem El Ghemary se lance à l'assaut des concours de pâtisserie. Il rêve d'un podium.

6 INITIATIVE

Pour retrouver du sens
Retour sur «dans tous les sens», un événement festif autour des arts et de la création organisé le 24 mai.

7 INTERNATIONAL

A la découverte de Berlin
La classe de 2 PA6 a effectué, du 13 au 19 mars, un séjour à Berlin. La ville du Mur, marquée par les séquelles de la Guerre froide, a subjugué.

8 CHARCUTERIE

La charcuterie se fend la gueule
Les formateurs et les apprenants du Ceproc ont produit le dîner de la soirée de la charcuterie qui s'est tenue le 6 juin.

Mode d'emploi

FABRIQUER UN CHAMPION

Abdeslem El Ghemary, répète ses gammes au sein de l'amphi pâtisserie à quelques jours du concours de Nantes (article p. 5)

© Photo CEPROC

```
ERROR: undefinedresource
OFFENDING COMMAND: findresource

STACK:

/1
/CSA
/1
/CSA
-mark-
/35
```